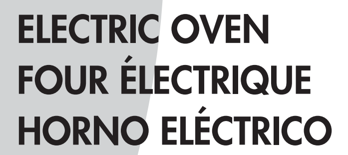


ELECTRIC OVEN
FOUR ÉLECTRIQUE
HORNO ELÉCTRICO

EO1270 EO1270 B EO1270 1B

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit **www.delonghiregistration.com**.
Visit **www.delonghi.com** for a list of service centers near you. (U.S. and Canada Only)

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez **www.delonghiregistration.com**.
Visitez **www.delonghi.com** pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous. (É.-U. et Canada uniquement)

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite **www.delonghiregistration.com**.
Visite **www.delonghi.com** para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted. (Solamente en los Estados Unidos y Canada)

Instructions for use
Keep these instructions

Mode d'emploi
Conservez cette notice

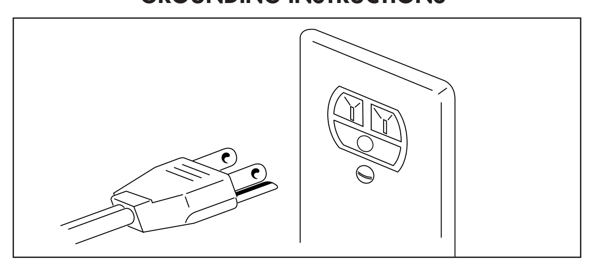
Instrucciones para el uso
Repase y guarde estas instrucciones
Lea cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

120 V~ 60 Hz 1 400 W

ELECTRICAL CONNECTION

Only use a three-pin, 120 Volt, 60 Hz power outlet

GROUNDING INSTRUCTIONS



MAKE SURE THAT THE PLUG IS CORRECTLY GROUNDED

This appliance must be grounded: in the event of short circuits, the ground connection reduces the risk of electric shock, allowing the electrical current to be dispersed.

This appliance is fitted with a power cable with ground wire.

The plug must be connected to a power outlet that has been correctly installed and grounded.

WARNING: IMPROPER USE OF THE GROUND WIRE MAY LEAD TO THE RISK OF ELECTRIC SHOCK.

If you are not sure that the power outlet are properly grounded, contact a qualified electrician. If an extension cord is required, only use three-wire extension cords with three-pin plugs and sockets that fit the plug on the appliance. The capacity of the extension cord must be greater than or equal to the rated power input of the appliance.

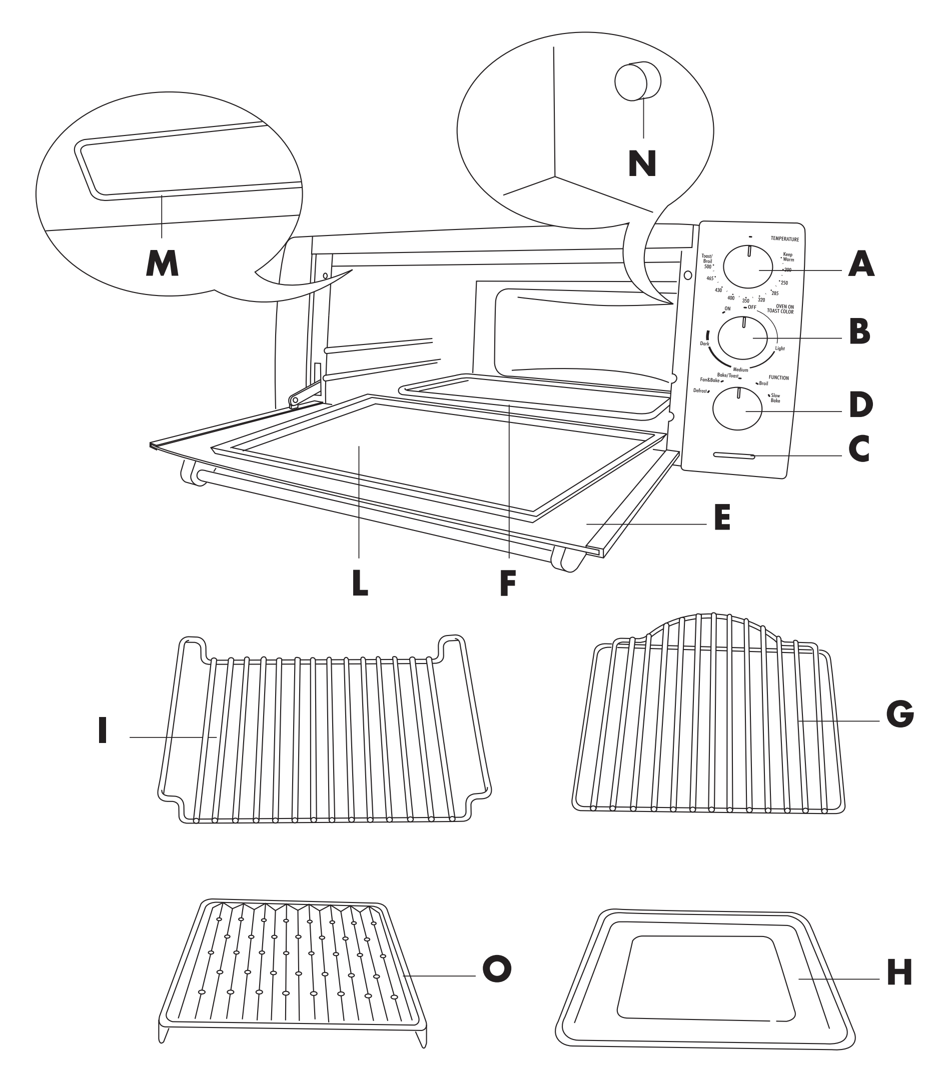
- The length of the power cable for this appliance has been devised so as to avoid the possibility of tripping on or getting entangled in a long cable.
  If a longer cable is required, an extension cord can be used with a rated capacity not below 15 amps, 120 volt and with UL/CSA approval.
- A six-foot long extension cord, with a 15 amp rating, is available from authorized resellers.
  When using an extension cord, make sure it does not hang loose in the work area or where someone may accidentally trip on it or get entangled in it.
- Handle the power cable with care for longer life; avoid pulling or stressing the cable around the connectors to the power outlet and the appliance.

CONVERSION TABLE

°C	°F
95	200
107	225
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450
246	475
260	500

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A thermostat knob
B timer knob
C indicator light
D function selector knob
E glass door
F bottom heating element
G 12" pizza-shaped wire rack
H bake pan
I reversible wire rack (if supplied)
L crumb tray
M top heating element
N interior light (if supplied)
O broil rack (if supplied)



IMPORTANT WARNINGS

When using electrical appliances, a number of fundamental safety rules must be observed, including the following:

1. **READ ALL THE INSTRUCTIONS**
2. Do not touch the hot surfaces. Only use the knobs or handles to operate the appliance.
3. Before using the appliance, move it 5/10 cm (2”) away from the wall and any other object that is on the same surface. Remove any objects located above the appliance. Do not use on surfaces that may be damaged by the heat.
4. To avoid electric shock, do not immerse the appliance in water. See the instructions for cleaning.
5. If the appliance is used when children are around, pay careful attention to the metal walls of the oven and the door, which become very hot. The appliance must not be used by children without supervision.
   Make sure that children do not play with the appliance.
6. Unplug the appliance from the power outlet when this is not being used or before cleaning it. Always place the Timer knob in the “OFF” position and the thermostat knob in the “•” position before unplugging the appliance. Wait for the appliance to cool down before fitting or removing any parts.
7. Never operate the appliance with the cable or the plug damaged, if any malfunctions have occurred, or if the appliance has been damaged in any way.
   Take the appliance to the nearest authorized service center, which will inspect it and, if necessary, will adjust or repair it.
8. The use of accessories that are not recommended by the manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the power cable hang from the counter or come into contact with hot surfaces.
11. Do not place the appliance above or near a gas or electric cooker.
12. Use maximum care when moving the appliance if it contains hot oil or other hot liquids.
13. If the plug heats up, contact a qualified electrician.
14. Do not use this appliance for purposes other than those it has been designed for.
15. Use maximum care when removing the bake pan or throwing out the hot fat.
16. Do not use metal sponges to clean the appliance, small particles may be detached that cause electric shocks.
17. To ensure the safe operation of the appliance, never introduce foods or utensils that are too large for the oven.
18. If the appliance, when operating, is covered by or comes into contact with flammable materials, such as curtains, fabrics or wall coverings etc., these may catch fire.
19. **WARNING: Never leave the appliance unattended when operating (especially when broiling or toasting).**
20. When broiling, the bake pan and the wire racks must be used as described in the instructions.
21. Extreme care must be taken when using containers made from materials other than glass, metal or ovenproof ceramics.
22. Do not place any objects in the oven when this is not being used, apart from the accessories recommended by the manufacturer.
23. Do not place any of the following materials into or on top of the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
24. Do not cover parts of the oven with metal foil, to avoid overheating.
25. To switch the appliance off, turn the Timer knob to the “OFF” position and the thermostat knob to "•".

This product is designed exclusively for household use

KEEP THESE INSTRUCTIONS

WARNING: After having removed the appliance from its packaging, check that the door is intact.

The door is made from glass and is therefore fragile. If it is visibly chipped, scored or scratched, it should be replaced. While using, cleaning or moving the appliance, avoid slamming or knocking the door. Do not pour cold liquid onto the glass while the appliance is hot.

SUMMARY TABLE

Program	Function selector knob position	Thermostat knob position	Wire rack and accessory position	Notes/Tips
Defrost	DEFROST	●		-
Delicate cooking	SLOW BAKE	200°F - 465°F		-
Keeping warm	BAKE/TOAST	KEEP WARM		-
Convection oven cooking	FAN & BAKE	200°F - 465°F		Ideal for lasagna, meat, pizza, cakes in general, foods that should be crunchy on the surface ("au gratin") and bread. For details on how to use the accessories, refer to the tips in the table on pages 7-8.
				In addition, this function is ideal for cooking on two levels at the same time. For tips on how to do this, refer to page 10.
Traditional oven cooking	BAKE/TOAST	200°F - 465°F		Ideal for cooking stuffed vegetables, fish, plum cakes and small poultry. For details on how to use the accessories, refer to the table on page 8.
Toast	BAKE/TOAST	TOAST/BROIL/ 500		Ideal for toasting slices of bread.
Grilling	BROIL	TOAST/BROIL/ 500	model with broil rack without broil rack	Ideal for all types of traditional grilling: hamburgers, hot dogs, kebabs, etc. and toasting bread.

Thermostat knob (A)

Select the desired temperature, as follows:

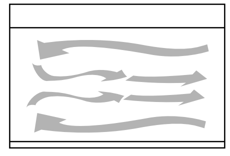
- To defrost (see page 7): . . . . .Thermostat knob in the "•" position.
- To keep food warm (see page 7): . . . .Thermostat knob in the "KEEP WARM" position.
- For convection oven cooking or traditional oven cooking (see page 7-8): . . . . . . .Thermostat knob from 200°F to 465°F.
- To toast (see page 9): . . . . .Thermostat knob in the "TOAST/BROIL" position.
- For all types of grilling (see page 10): .Thermostat knob in the "TOAST/BROIL" position.

Timer knob (B)

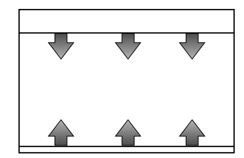
- To switch the oven on: . . . . .Turn the knob to the "ON" position
- To set the toasting function: . . . . .Select "LIGHT", "MEDIUM" or "DARK"
- To switch the oven off: . . . . .Return the knob to the "OFF" position.

Function selector knob (D)

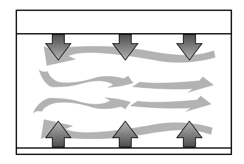
This knob is used to select the cooking functions available, that is:



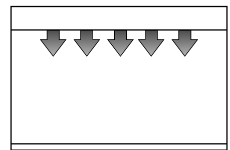
DEFROST
(ventilation only)



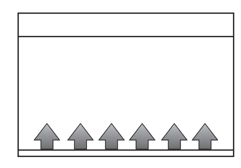
BAKE/TOAST
(only top heating element and bottom heating element on)



FAN & BAKE
(top heating element, bottom heating element and ventilation on)



BROIL
(only top heating element on at maximum power)



SLOW BAKE
(only bottom heating element on)

Interior light (N) anc Indicator light (C)

- If the interior light (**N**) has been provided, said light will remain turned ON when the oven is in function.The indicator light (**C**) will turn OFF once the selected baking temperature inside the oven is reached and will turn on and off during cooking.
- If your oven is not provided with the interior light (**N**), the indicator light (**C**) will light continuously when the oven is switched on (it will not have the function of a temperature indicator).

USING THE OVEN

General tips

- When cooking with the convection oven, traditional oven and grilling, always preheat the oven for 5 minutes to the set temperature to achieve the best results.
- The cooking times depend on the quality of the products, on the temperature of the food and on personal tastes. The times indicated in the table are subject to variation, and do not include the time required to preheat the oven.
- To cook frozen foods refer to the recommended times on the product packaging.

Defrost

For proper defrosting in a short time, proceed as follows:

- Turn the function selector knob (**D**) to the "DEFROST" position.
- Turn the thermostat knob (**A**) to the "•" position.
- Turn the Timer knob (**B**) to the "ON" position.
- Place the flat wire rack (**G**) in the lower guide and rest the food to be defrosted on a tray on the wire rack, then close the door.
- When defrosting is completed, turn the Timer knob (**B**) manually to the "OFF" position.

Example of defrosting: 1 kg/2.2 lbs. of meat, 80-90 minutes without turning it over.

Slow bake

Ideal for pastry and cakes. Good results are also achieved when completing the cooking of the bottom of the foods or for cooking that requires heat above all at the bottom.

- Place the wire rack (with a pan on it) in the lower guide, as shown in the figure on page 5.
- Turn the function selector knob (**D**) to the "SLOW BAKE" position.
- Select the required temperature using the thermostat knob (**A**).
- Turn the Timer knob (**B**) to the "ON" position; when cooking is completed turn the Timer knob (**B**) manually to the "OFF" position.

Keep warm

- Turn the thermostat knob (**A**) to the "KEEP WARM" position.
- Turn the function selector knob (**D**) to the "BAKE/TOAST" position.
- Turn the Timer knob (**B**) to the "ON" position.
- Place the flat wire rack (**G**) in the lower guide and rest the dish with the food on the rack.
- To terminate the operation, turn the Timer knob (**B**) manually to the "OFF" position.

It is recommended not to leave the foods in the oven for too long, as these may dry out.

Fan & bake

This function is ideal for baking excellent pizzas, lasagna, "au gratin" dishes, all types of meat dishes (apart from small poultry), roast potatoes, cakes in general and bread.

It is also suitable for cooking different foods on two levels at the same time. Proceed as follows:

- Place the flat wire rack (**G**) in the position shown in the table.
- Turn the function selector knob (**D**) to the "FAN & BAKE" position.
- Select the required temperature by turning the thermostat knob (**A**).
- Turn the Timer knob (**B**) to the "ON" position.
- After having pre-heated the oven for 5 minutes, place the food to be cooked inside.
- When cooking is completed, turn the Timer knob (**B**) manually to the "OFF" position.

Program	Thermostat knob	Times	wire rack position	Comments and tips
Macaroni "au gratin" 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	lower	Turn the bake pan halfway through cooking.
Lasagna 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	"	Use an ovenproof dish, turn after 10 min.
Pizza 500 g/1.1 lb	430°F	17 min.	"	Use the bake pan.
Chicken 1 kg/2.2 lb	400°F	70-80 min.	"	Use the bake pan, turn after around 38 min.
Roast pork 900 g/2 lb	400°F	70 min.	"	Use the bake pan, turn after around 30 min.
Meatballs 650 g/1.4 lb	350°F	55 min.	"	Use the bake pan, mix twice.
Roast potatoes 500 g/1.1 lb	400°F	50 min.	"	Use a cake dish.
Jam tarts 700 g/1.5 lb	350°F	40 min.	"	Use a cake dish.
Strudel 1 kg/2.2 lb	350°F	40 min.	"	Use a cake dish.
Walnut cakes 800 g/1.8 lb	350°F	35 min.	"	Use a cake dish.
Biscuits (shortbread) 100 g/0.2 lb	350°F	14 min.	"	Use a cake dish.
Bread 500 g/1.1 lb	400°F	25 min.	"	Use the bake pan greased with oil.

Bake/toast

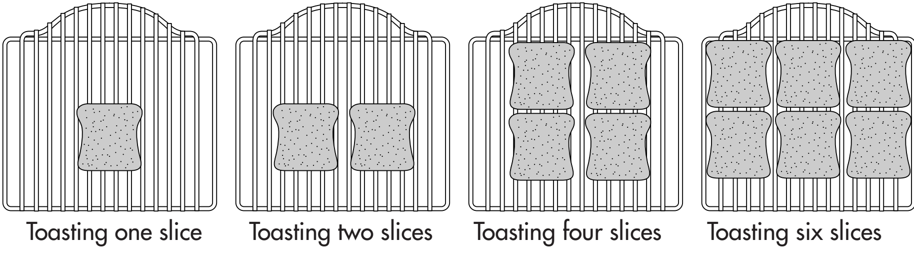
This function is ideal for all types of fish, stuffed vegetables, cakes with whipped egg-whites and cakes that require long cooking times (over 60 min.).
Proceed as follows:

- Place the wire rack in the position shown in the table.
- Turn the function selector knob (**D**) to the "BAKE/TOAST" position.
- Select the required temperature by turning the thermostat knob (**A**).
- Turn the Timer knob (**B**) to the "ON" position.
- After having pre-heated the oven for 5 minutes, place the food inside.
- When cooking is completed, turn the Timer knob (**B**) manually to the "OFF" position.

Program	Thermostat knob	Times	wire rack position	Comments and tips
Quail (3)	430°F	44 min.	lower	Use the bake pan, turn after 24 minutes.
Trout 500 g/1.1 lb	400°F	35 min.	"	Use the bake pan, turn after 16 minutes.
Stuffed calamari 450 g/1 lb	400°F	30 min.	"	Use an ovenproof dish, turn halfway through cooking.
Tomatoes "au gratin" 550 g/1.2 lb	400°F	40 min.	"	Use the bake pan greased with oil and turn after 20 min.
Zucchini with tuna 750 g/1.6 lb	400°F	40 min.	"	Use the bake pan; add oil, the tomatoes and water; turn the bake pan after 20 min.
Plum cakes 1 kg/2.2 lb	350°F	75 min.	"	Use a mold and turn halfway through cooking.
Meringues	250°F	50 min.	"	Use the bake pan greased with oil. Let them rest for at least 1 day before serving.

Toast

- The dimensions of the wire rack (**G**) allow six slices of bread to be toasted at the same time. Best results are achieved, however, with four slices at a time.
- To toast the bread, place the slices as shown below:



Toasting one slice — Toasting two slices — Toasting four slices — Toasting six slices

For consecutive uses, reduce the set toasting time.

Instructions for toasting bread

To automatically toast frozen bread, sandwiches, muffins and waffles, always use the wire rack.

1. Place the wire rack as shown in the table on page 5.
2. Place the food to be toasted in the center of the wire rack. Close the door.
3. Turn the thermostat knob (**A**) to the "TOAST/BROIL" position and the function selector (**D**) to the "TOAST/BAKE" position.
4. The Timer knob (**B**) should be turned clockwise. When using the appliance for the first time, turn the Timer knob (**B**) to a medium value. Toast a few pieces of bread to check the set level. If necessary, adjust the knob as desired.
5. When toasting bread, both the top and bottom heating elements are on to toast both sides at the same time. A little condensation may form on the inside of the glass door. This is normal. It will disappear during toasting.
6. An audible signal indicates the end of the set time. The toasting is complete and the heating elements automatically switch off. Turn the thermostat knob (**A**) to the "•" position.

Note:

This appliance can automatically perform various degrees of toasting.

If, however, lighter toasting is preferred, simply stop the automatic cycle by turning the Timer knob (**B**) to the "OFF" position, to switch the oven off, without the risk of damaging it.

For darker toasting re-start the cycle by turning the Timer (**B**) clockwise until reaching the desired level. **Then manually turn the thermostat knob and the toast timer knob off, as described previously.** The best positions for each type of bread can be identified when using the oven regularly.

Tips for good toasting:

Larger pieces of bread and frozen bread take longer to toast. Just one slice of bread requires a lower setting than for multiple slices.

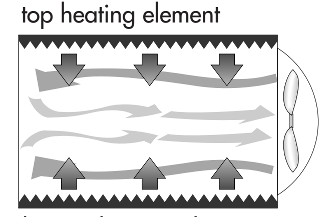
Broil

- Place the flat wire rack (**G**) in the upper guide.
- Turn the function selector knob (**D**) to the BROIL position.
- Place the food to be grilled on the broil rack (**O**) inserted on the bake pan (**H**), and place them together on the flat wire rack (**G**).
- Close the door.
- Turn the Timer knob (**B**) to the "ON" position.
- When cooking is completed, turn the Timer knob (**B**) manually to the "OFF" position.

Program	Thermostat knob	Times	Wire rack position	Comments and tips
Pork chops (2)	TOAST/BROIL	26 min.	upper	Turn after 14 minutes.
Hot dogs (3)	"	20 min.	"	Turn after 11 minutes.
Hamburgers (2)	"	25 min.	"	Turn after 13 minutes.
Sausages (4)	"	26 min.	"	Turn after 14 minutes.
Kebabs 500 g/1.1 lb	"	26 min.	"	Turn after 8, 15 and 21 minutes.

Cooking on 2 levels at the same time with the convection oven

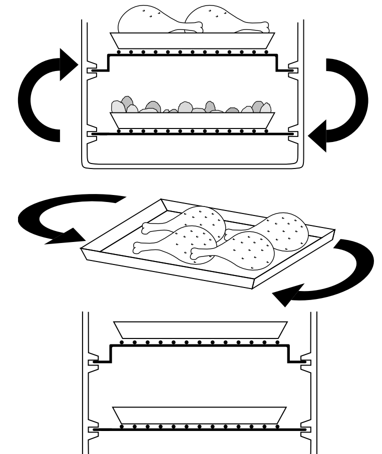
The convection oven function allows different foods to be cooked at the same time, placed on 2 levels.
The heat provided by the 2 heating elements, is distributed inside the oven by the air, circulated by the fan. In this way, the heat reaches every part of the oven **uniformly and quickly**; the air inside the oven is very dry, preventing the mixing of flavors.



To cook two dishes at the same time, simply observe these simple general rules.

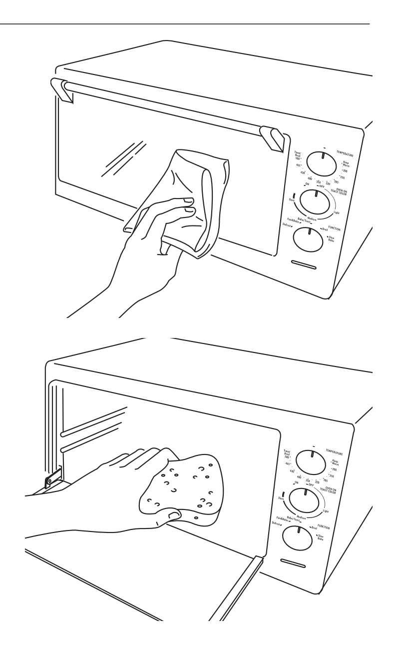
1. The cooking times for recipes cooked at the same time are higher than the times when cooked alone.
2. Around halfway through cooking, **change the position** of the 2 bake pans, placing the top one on the lower wire rack and vice-versa.

   In addition, **turn** the bake pans **half-way** around.



Note: the wire racks must be positioned as shown in the figure to the side.

CLEANING AND MAINTENANCE



Frequent cleaning prevents the formation of smoke and bad odors during cooking. Do not let fat accumulate inside the appliance.

Before any maintenance or cleaning operation, unplug the oven and wait for it to cool down.

Clean the door, the inside walls and the enamel or painted surfaces of the oven with a soap and water solution; dry thoroughly.

To clean the aluminum surfaces on the inside of the oven, never use products that corrode aluminum (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp objects.

To clean the outside surface always use a damp sponge.

Avoid using abrasive products that may damage the exterior.

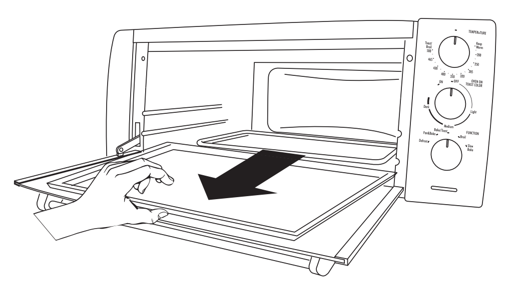
Make sure water or liquid soap does not seep into the vents on the top of the oven.

Never immerse the appliance in water; never wash it under a jet of water.

All the accessories are washed like normal dishes, either by hand or in the dishwasher.

If your oven has a crumb tray:

Slide the crumb tray out from under the bottom of your oven. Wash by hand. Should the soilage be difficult to remove, rinse the crumb tray with hot soapy water and if necessary, scour it delicately, without scratching it.



LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?
We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.
This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?
This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?
The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?
If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents:
Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com.
For all accessories, spare parts or replacement parts, please contact our parts division at 1-800-865-6330.

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Mexico: Please refer to the Limited Warranty statement for Mexico.

Please refer to the back page of the manual for De'Longhi addresses.

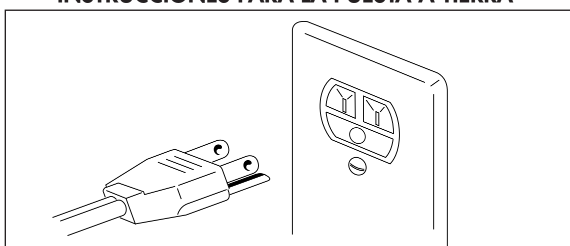
The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

INSTALACIÓN

El horno de convección puede utilizarse en la cocina o en cualquier otra estancia, y se puede colocar sobre una encimera o en una mesa rodante. Solamente se requiere una toma de corriente de tres bocas para 120V-60 Hz, dotada de una apropiada descarga a tierra.

INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA



ASEGÚRESE DE QUE LA TOMA DE CORRIENTE ESTÉ CONVENIENTEMENTE CONECTADA A TIERRA.

El aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la corriente saldrá por el cable de tierra y se reducirá el riesgo de recibir una descarga eléctrica. El cable y el enchufe del aparato incluyen la derivación a tierra. Cuide que la toma de corriente esté convenientemente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA: EL USO INADECUADO DEL ENCHUFE PARA TIERRA PUEDE CAUSAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA.

Si no está seguro de que las tomas de corriente están debidamente conectadas a la tierra, contacte con un electricista cualificado o un técnico. Si precisa usar un cable de extensión, utilice únicamente un cable de extensión de tres hilos que tenga un enchufe tripolar de toma de tierra que se pueda conectar a un aparato provisto de un enchufe de base con tres orificios. La potencia indicada en el cable de extensión debe ser igual o superior a la potencia eléctrica del aparato.

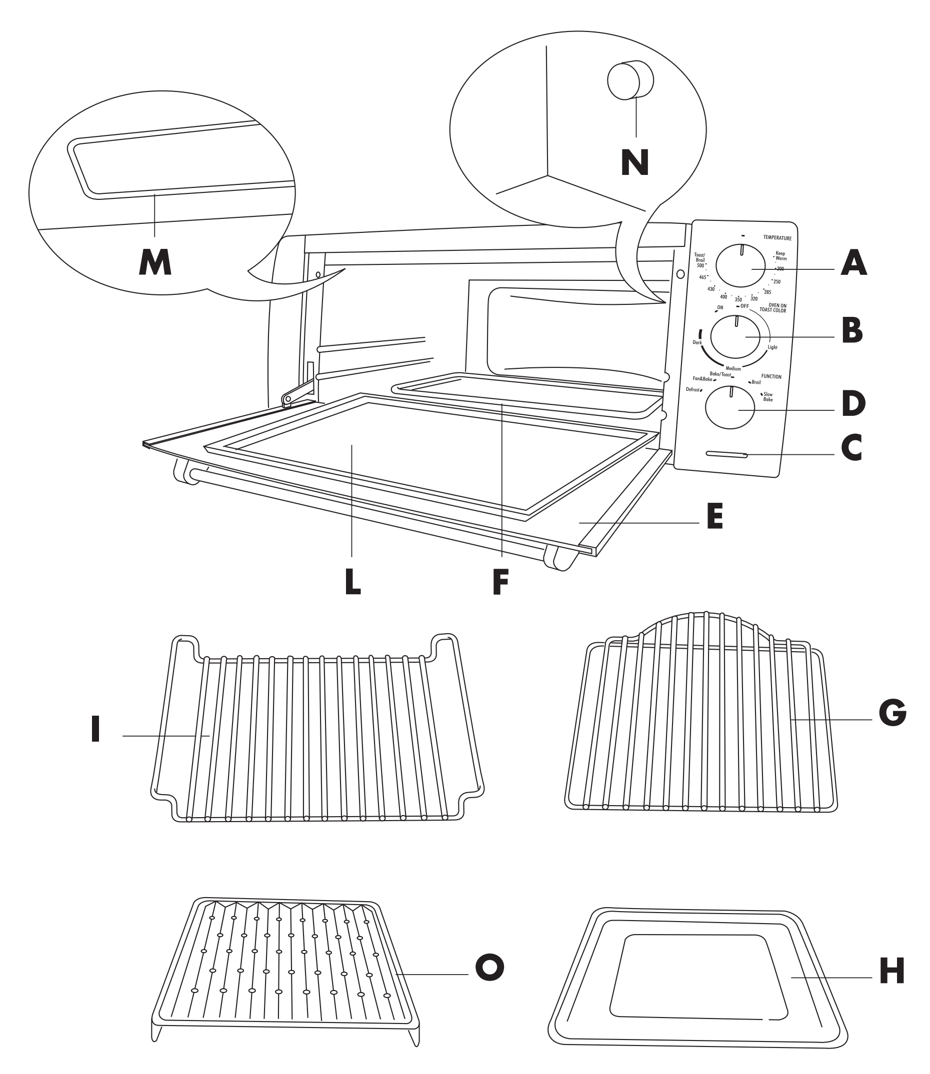
- La longitud del cable de este producto ha sido calculada para reducir las posibilidades de que se enrede o se enganche. De ser necesaria una longitud mayor, se puede utilizar una extensión de al menos 15A-120V que cuente con la aprobación de las asociaciones de aseguradores y la CSA.
- En los puntos de servicio autorizado de De'Longhi puede adquirirse una extensión de 15A, de 1,80 m de longitud. Si utiliza un cable más largo, compruebe que no cuelgue sobre la zona de trabajo ni donde alguien pueda engancharse.
- Utilice el cable con precaución. No tire de en el punto de conexión con el aparato, ni para extraerlo del enchufe.

TABLA DE CONVERSIÓN

°C	°F
95	200
107	225
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450
246	475
260	500

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A mando del termostato
B mando del timer
C lámpara indicador luminoso
D mando del selector de funciones
E puerta de cristal
F resistencia inferior
G parrilla plana
H grasera
I parrilla moldeada (si prevista)
L recogemigas
M resistencia superior
N luz interna (si prevista)
O parrilla dietética (si prevista)



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use aparatos eléctricos, debe respetar algunas normas de seguridad fundamentales, entre las que se incluyen las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mandos o las asas para manipular el aparato.
3. Antes de utilizar el aparato, sitúelo a 5/10 cm (2”) de la pared y de cualquier otro objeto colocado en la misma superficie. Quite los eventuales objetos situados sobre el aparato. No lo utilice sobre superficies que podrían estropearse con el calor.
4. Para evitar descargas eléctricas no introduzca el aparato en el agua. Consulte las instrucciones para la limpieza.
5. Cuando use el aparato con niños en las proximidades, preste una atención particular ya que las paredes metálicas del horno y la puerta se ponen muy calientes. No deje que niños o personas discapacitadas usen el aparato sin supervisión. Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Ponga siempre el mando del Timer en “OFF” y el mando del termostato en “•” antes de desenchufar el aparato. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste.
7. No haga nunca funcionar el aparato con el cable o la clavija estropeados, o si se ha producido algún funcionamiento incorrecto, o si el aparato resulta en cualquier modo estropeado. Lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo examine y, si es necesario, lo regule o repare.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar accidentes.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie de trabajo o que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos.
12. Extreme las precauciones si debe mover el aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Si la clavija se calienta, póngase en contacto con un electricista cualificado.
14. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
15. Extreme las precauciones al extraer la grasera o si debe tirar grasa caliente.
16. No utilice estropajos metálicos para limpiar el aparato. Podrían desprenderse pequeñas partículas que, al entrar en contacto con las partes eléctricas, provocarían descargas.
17. Para poder obtener un funcionamiento seguro del aparato, no ponga nunca en el horno alimentos o utensilios con dimensiones demasiado grandes para el horno.
18. Si el aparato, durante el funcionamiento, está cubierto o entra en contacto con material inflamable tal como cortinas, telas o revestimientos murales etc... puede producirse un incendio.
19. **ADVERTENCIA: No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando (especialmente cuando está asando o tostando).**
20. Cuando esté asando, use la grasera y las parrillas según las instrucciones.
21. Extreme las precauciones cuando use recipientes que no sean de vidrio, metal o cerámica para horno.
22. No guarde nada en el horno cuando no lo use, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
23. No ponga ninguno de estos materiales en el horno o encima de éste: papel, cartón, plástico y similares.
24. No cubra partes del horno con papel metálico para evitar el recalentamiento del horno.
25. Para apagar el horno, gire el mando del Timer hasta “OFF” y el mando del termostato hasta“•”.

Este producto está destinado exclusivamente para el uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Después de haber extraído el aparato de su embalaje, controle que la puerta esté intacta.

La puerta es de cristal por lo que es frágil y deberá sustituirla si presenta marcas visibles de desportilladuras, grietas o rayas. Además, durante el empleo normal, la limpieza o cuando cambie de lugar el aparato, no cierre la puerta bruscamente, evite los impactos y no vierta líquidos fríos sobre el cristal caliente.

TABLA RESUMEN

Programa	Posición del mando del selector de funciones	Posición del mando del termostato	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Descongelación	DEFROST	●		-
Cocción delicada	SLOW BAKE	200°F - 465°F		-
Mantenimiento en caliente	BAKE/TOAST	KEEP WARM		-
Cocción horno ventilado	FAN & BAKE	200°F - 465°F		Ideal para lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, alimentos con superficie crocante (o sea gratinados) y pan. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág. 29-30.
				Además, esta función es ideal para cocer contemporáneamente en dos niveles. Para consejos, consulte la pág. 32.
Cocción en horno tradicional	BAKE/TOAST	200°F - 465°F		Ideal para la cocción de verduras rellenas, pescado, plum cake y pequeños volátiles. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág. 30.
Tostar	BAKE/TOAST	TOAST/BROIL/ 500		Ideal para tostar rebanadas de pan.
Cocción con grill	BROIL	TOAST/BROIL/ 500	model with broil rack without broil rack	Ideal para todo tipo de asado tradicional: hamburguesas, würstel, pinchos morunos, etc pan tostato.

USO DE LOS MANDOS

Mando del termostato (A)

Seleccione la temperatura de la forma siguiente:

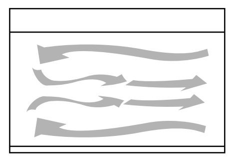
- Para descongelar (consulte la pág. 29): Mando del termostato en la posición "•".
- Para mantener calientes los alimentos (consulte la pág. 29): . . . . .Mando del termostato en la posición "KEPP WARM".
- Para la cocción con horno ventilado o bien para la cocción con horno tradicional (consulte la pág. 29-30): . . . . .Mando del termostato de 200°F a 465°F.
- Para tostar (consulte la pág. 31): . . . .Mando del termostato en la posición "TOAST/BROIL"
- Para todos los tipos de asados (consulte la pág. 32): . . . . .Mando del termostato en la posición "TOAST/BROIL".

Mando del Timer (B)

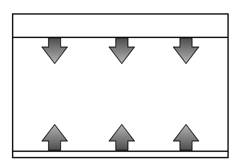
- Para encender el horno: . . . . .Gire el mando hasta la posición "ON"
- Para programar el tostado: . . . . .Seleccione "LIGHT", "MEDIUM" o "DARK"
- Para apagar el horno: . . . . .Sitúe de nuevo el mando en la posición "OFF".

Mando del selector de funciones (D)

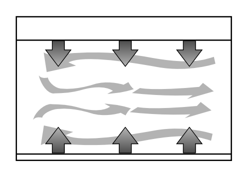
Accionando este mando, seleccionará las funciones disponibles para sus cocciones, o sea:



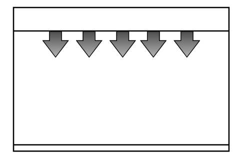
DEFROST
(solamente ventilación en funcionamiento)



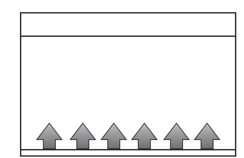
BAKE/TOAST
(solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento)



FAN & BAKE
(resistencia superior, resistencia inferior y ventilación en funcionamiento)



BROIL
(solamente resistencia superior en funcionamiento con la máxima potencia)



SLOW BAKE
(solamente resistencia inferior en funcionamiento)

Luz interna del horno (N) e Lámpara indicador luminoso (C)

- Si consta de ella, la luz interna del horno (**N**) se queda siempre encendida mientras el horno está en la posición ON. El indicador luminoso (**C**) se apaga cuando el interior del horno alcanza la temperatura de cocción deseada, luego se enciende y se apaga de vez en cuando durante la cocción.
- En el caso que su horno no tenga luz interna del horno (**N**), el indicador luminoso (**C**) se queda encendido siempre mientras el horno esté funcionando (no sirve como indicador de la temperatura).

USO DEL HORNO

Consejos generales

- En las cocciones con horno ventilado, horno tradicional y grill, le aconsejamos calentar antes siempre el horno durante 5 minutos con la temperatura elegida para obtener los mejores resultados de cocción.
- Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal de cada uno. Los tiempos indicados en la tabla son solamente indicativos y son susceptibles de ser sometidos a variaciones y no tienen en consideración el tiempo necesario para calentar el horno.
- Para la cocción de alimentos congelados, consulte los tiempos aconsejados en los envases de los productos.

Descongelación (Defrost)

Para obtener una buena descongelación en breve tiempo deberá:

- Girar el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "DEFROST".
- Girar el mando del termostato (**A**) hasta la posición "•".
- Girar el mando del timer (**B**) en la posición "ON".
- Introducir la parrilla plana (**G**) en la guía inferior y apoyar sobre ésta un plato hondo con el alimento congelado. A continuación, cierre la puerta.
- Al final de la descongelación, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**B**) en la posición "OFF".
- Ejemplo de descongelación: 1 kg/2.2 lbs. de carne 80-90 minutos sin darle nunca la vuelta.

Cocción delicada (Slow bake)

Indicada para repostería y tartas con glaseado. Se obtienen resultados óptimos incluso para acabar la cocción de alimentos en la base o para cocciones que requieren calor sobre todo en la parte inferior.

- Introduzca la parrilla (con una fuente encima) en la guía inferior según las indicaciones de la figura en la página 27.
- Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "SLOW BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida con el mando del termostato (**A**).
- Gire el mando del timer (**B**) hasta la posición "On"; al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**B**) en la posición "OFF".

Mantenimiento en caliente (Keep warm)

- Gire el mando del termostato (**A**) hasta la posición "KEEP WARM".
- Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "BAKE/TOAST".
- Gire el mando del timer (**B**) hasta la posición "ON".
- Introduzca la parrilla plana (**G**) en la guía inferior y apoye sobre ella el plato con el alimento.
- Para acabar la operación, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**B**) en la posición "OFF".

Le aconsejamos no dejar durante mucho tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse demasiado.

Cocción horno ventilado (Fan & bake)

Esta función es ideal para obtener óptimas pizzas, lasañas, primeros platos gratinados, para todo tipo de segundos platos a base de carne (a excepción de los pequeños volátiles), patatas asadas, para tartas en general y para pan.Es también apta para la cocción contemporánea en dos niveles de alimentos incluso distintos. Efectúe las siguientes operaciones:

- Introduzca la parrilla plana (**G**) en la posición indicada en la tabla.
- Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "FAN&CAKE".
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato (**A**).
- Gire el mando del timer (**B**) hasta la posición "ON".
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, introduzca el alimento a cocinar.
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**B**) en la posición "OFF".

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla posición	Observaciones y consejos
Macarrones gratinados 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	inferior	Dé la vuelta a la fuente en mitad de la cocción
Lasañas 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	"	Utilice una fuente pyrex, dé la vuelta después de 10 min.
Pizza 500 g/1.1 lb	430°F	17 min.	"	Utilice la grasera.
Pollo 1 kg/2.2 lb	400°F	70-80 min.	"	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 38 min. aproximadamente.
Asado de cerdo 900 g/2 lb	400°F	70 min.	"	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 35 min. aproximadamente.
Rollo de carne picada 650 g/1.4 lb	350°F	55 min.	"	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 30 min. aproximadamente.
Patatas asadas 500 g/1.1 lb	400°F	50 min.	"	Utilice la grasera, mezcle 2 veces.
Tarta de mermelada 700 g/1.5 lb	350°F	40 min.	"	Utilice la grasera.
Strudel 1 kg/2.2 lb	350°F	40 min.	"	Utilice la grasera.
Tarta de nueces 800 g/1.8 lb	350°F	35 min.	"	Utilice una tortera.
Galletas (pastaflora) 100 g/0.2 lb	350°F	14 min.	"	Utilice la grasera.
Pan 500 g/1.1 lb	400°F	25 min.	"	Utilice la grasera untada con aceite.

Cocción en horno tradicional (Bake/toast)

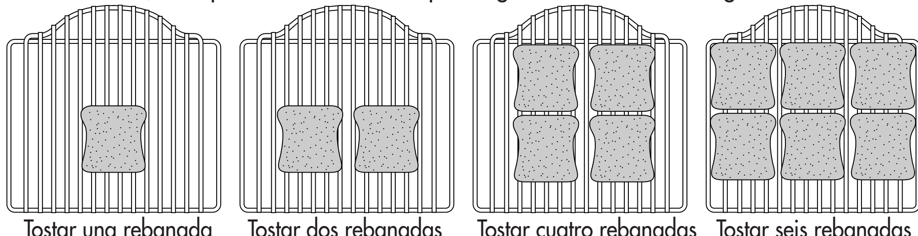
Esta función es ideal para todos los tipos de pescado, para las verduras rellenas, para dulces a base de claras montadas a punto de nieve y para dulces que requieren tiempos de cocción muy largos (más de 60 min.). Efectúe las siguientes operaciones:

- Coloque la parrilla en la posición indicada en la tabla.
- Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición “BAKE/TOAST”.
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato (**A**).
- Gire el mando del timer (**B**) hasta la posición “ON”.
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, meta el alimento dentro.
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**B**) en la posición “OFF”.

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla posición	Observaciones y consejos
Codornices (3)	430°F	44 min.	inferior	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 24 minutos.
Trucha 500 g / 1.1 lb	400°F	35 min.	"	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 16 minutos.
Calamares rellenos 450 g / 1 lb	400°F	30 min.	"	Utilice una fuente pyrex, dé la vuelta en mitad de la cocción.
Tomates gratinados 550 g / 1.2 lb	400°F	40 min.	"	Utilice la grasera untada con aceite y dé la vuelta después de 20 min.
Calabacines con atún 750 g / 1.6 lb	400°F	40 min.	"	Utilice la grasera, ponga en ella aceite, tomate y agua, dé la vuelta a la grasera después de 20 min.
Plum cake 1 kg / 2.2 lb	350°F	75 min.	"	Utilice un molde y dé la vuelta en mitad de la cocción.
Merengues	250°F	50 min.	"	Utilice la grasera untada con aceite. Deje por lo menos 1 día en reposo antes de servir.

Tostar (Toast)

- Las dimensiones de la parrilla (**G**) permiten tostar seis rebanadas de pan al mismo tiempo. Aunque podrá obtener los mejores resultados tostando cuatro rebanadas cada vez.
- Para tostar, coloque las rebanadas de pan según las indicaciones siguientes:



Tostar una rebanada Tostar dos rebanadas Tostar cuatro rebanadas Tostar seis rebanadas

Para distintas utilizaciones consecutivas, disminuya el tiempo de tostado programado.

Instrucciones para tostar el pan

Para tostar automáticamente pan, bocadillos, muffin, hogazas y barquillos congelados, utilice siempre la parrilla.

1. Ponga la parrilla siguiendo las indicaciones de la tabla de la pág. 27.
2. Coloque los alimentos a tostar en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.
3. Gire el mando del termostato (**A**) hasta la posición "TOAST/BROIL" y el del selector de funciones (**D**) hasta "TOAST/BAKE".
4. Gire el mando del timer (**B**) en el sentido de las agujas del reloj. Cuando utilice el aparato por primera vez, gire el mando del timer (**B**) hasta alcanzar un valor medio. Ponga a tostar algunos trozos de pan para verificar el nivel. Si es necesario, regule el mando a su gusto.
5. Cuando está tostando pan, tanto la resistencia superior como la inferior están encendidas para tostar por los dos lados al mismo tiempo. Puede crearse un poco de condensación en el lado interno del cristal de la puerta. Es normal. Se eliminará durante el tostado.
6. Una señal acústica indica el final del tiempo programado. El tostado ha acabado y las resistencias se apagan automáticamente. Gire el mando del termostato (**A**) hasta la posición "•".

Note:

Este aparato puede efectuar automáticamente diferentes grados de tostado.

Pero si prefiere un tostado más ligero, solamente debe interrumpir el ciclo automático girando el mando del timer (**B**) hasta"OFF" para apagar el horno sin estropearlo.

Si prefiere, sin embargo, un mayor tostado, reanude el ciclo girando el mando del timer (**B**) en el sentido de las agujas del reloj para obtener el nivel deseado.

Apague a continuación manualmente el mando del termostato y el de la programación del tostador siguiendo las indicaciones anteriores. Usando regularmente el horno, hallará las regulaciones más adecuadas para cada tipo de pan.

Consejos para un buen tostado:

Los trozos de pan más gruesos y el pan congelado requieren una regulación más alta. Una única rebanada de pan requiere una regulación más ligera que la necesaria para varias rebanadas.

Cocción con grill (Broil)

- Introduzca la parrilla plana (**G**) en la guía superior.
- Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición BROIL.
- Sitúe los alimentos a asar sobre la parrilla dietética (**O**) colocada en la grasera (**H**) y póngalo todo sobre la parrilla plana (**G**).
- Cierre la puerta.
- Gire el mando del timer (**B**) hasta la posición "ON".
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**B**) en la posición "OFF".

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla posición	Observaciones y consejos
Chuleta de cerdo (2)	TOAST/BROIL	26 min.	superior	Gire después de 14 minutos
Würstel (3)	"	20 min.	"	Gire después de 11 minutos
Hamburguesas frescas (2)	"	25 min.	"	Gire después de 13 minutos
Salchichas (4)	"	26 min.	"	Gire después de 14 minutos
Pinchos morunos 500 g/1.1 lb	"	26 min.	"	Gire después de 8, 15 y 21 minutos

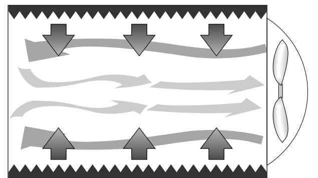
Cocción contemporánea en dos niveles con horno ventilado

La cocción del horno ventilado permite cocer contemporáneamente alimentos, incluso distintos, situados en 2 niveles.

El calor emitido por las 2 resistencias, es distribuido en el interior del horno mediante el aire puesto en circulación forzada por el ventilador.

De esta forma, el calor alcanza **uniforme y rápidamente** cada parte del horno; el aire en la cavidad resulta muy seco, impidiendo que se mezclen olores y sabores.

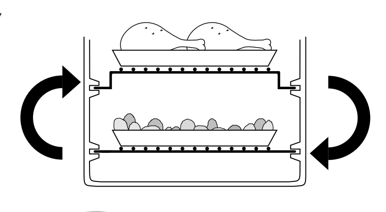


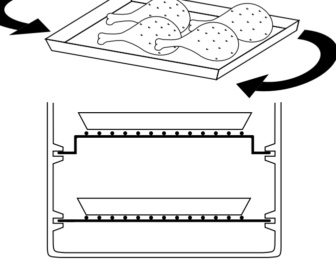


Cuando quiera cocer dos platos al mismo tiempo, solamente debe tener en consideración estas sencillas reglas generales.

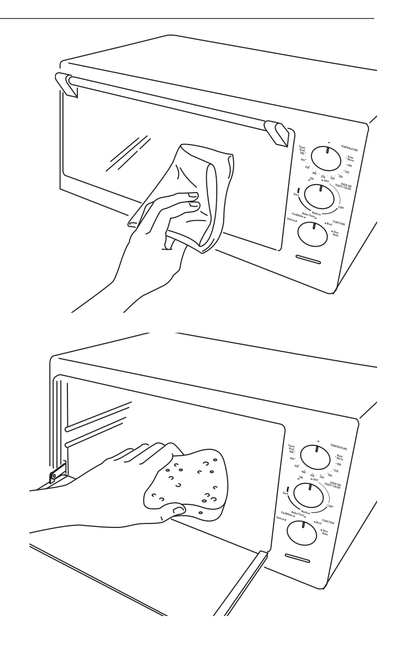
1. Los tiempos de cocción de las recetas cocidas contemporáneamente son mayores respecto a los tiempos de las cocciones individuales.
2. En mitad de la cocción, invierta entre ellas las 2 graseras, poniendo la superior sobre la parrilla inferior y viceversa.
   Además, debe girar las graseras media vuelta.

Nota: las parrillas deben estar colocadas según las indicaciones de la figura de al lado.





LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción. No deje que se acumule grasa dentro del aparato.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

Limpie la puerta, las paredes internas y las superficies esmaltadas o lacadas del horno con una solución de agua con un detergente; seque correctamente.

Para la limpieza del interior aluminato del horno, no utilice nunca productos que puedan corroer el aluminio (detergentes en sprays) ni rasque las paredes con objetos en punta o cortantes.

Para la limpieza de la superficie externa, utilice siempre una esponja húmeda.

Evite el empleo de productos abrasivos que estropearían la pintura.

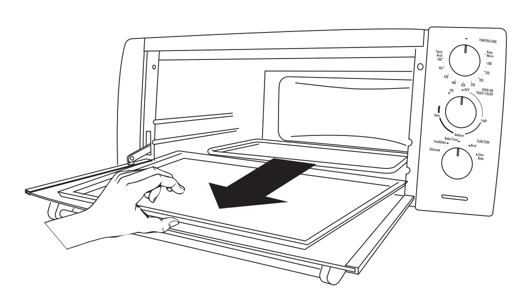
Tenga cuidado de que no penetre agua o jabón líquido dentro de las ranuras situadas sobre el horno.

No sumerja nunca el aparato en el agua; no lo lave bajo un chorro de agua.

Todos los accesorios se lavan como una vajilla normal, tanto a mano como en un lavavajillas.

Si vuestro horno tiene el recogedor de migas:

desensartar el recogedor de migas del fondo de vuestro horno. Lavar a mano. En el caso de sucio persistente, mojar el recogedor de migas con agua jabonada caliente y si es necesario, limpiar delicadamente sin arañar.



GARANZIA LIMITATA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.
(para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía
Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía. Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía
Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía
La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía
Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales
Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

GARANZIA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

GARANTIA Limitada
(para México solamente)

DESCRIPCIÓN Y MODELO: HORNO EO1270 - EO1270 B - EO1270 1B

Garantizamos todo producto DE´LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente sí el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.
Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De´Longhi.

Obtención de servicios de garantía
Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:
Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.
Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Centro Nacional de Servicio:
Erasmo Castellanos Quinto
calle B manzana II #29
Col. Educación
C.P. 04400
Deleg. Coyoacán
México D.F.
Lada sin costo: 1800 711 8805

FECHA DE COMPRA



De'Longhi America, Inc.
250 Pehle Avenue, Suite 405
Saddle Brook, NJ 07663
1 800 322 3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1 888 335 6644

Fiducia Italiana S.A de C.V.
Erasmo Castellanos Quinto
calle B manzana II #29
Col. Educación
C.P. 04400
Deleg. Coyoacán
México D.F.
Lada sin costo: 1800 711 8805

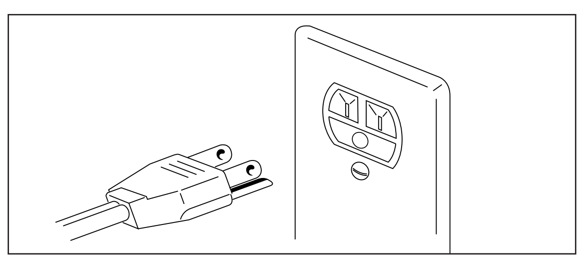
www.delonghi.com

5711810591/05.10 Printed in China

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Il peut être positionné soit sur le plan de travail soit sur un chariot mobile. Il nécessite seulement d'une prise de courant 120V (60 Hz) tripolaire connectée à une mise à terre efficace.

MISE A TERRE



S'ASSURER QUE LA PRISE SOIT POURVUE D'UNE MISE A TERRE EFFICAFE

Cet appareil doit être connecté à un mise à terre. En cas de court-circuit, la mise à terre réduit le risque d'électrocution en donnant au courant la possibilité de s'échapper par ce fil.
Cet appareil est muni d'un cordon ayant un fil de mise à terre et d'une fiche munie aussi de mise à terre.
La fiche doit être branchée seulement à une prise munie de mise à terre et installée correctement.

IMPORTANT: LA MAUVAISE UTILISATION DE LA FICHE AVEC MISE A TERRE PEUT CAUSER LE RISQUE D'ELECTROCUTION.

Si vous n'êtes pas sûr que vos prises soient munies de mise à terre, faites contrôler le circuit électrique par un électricien qualifié.
Si vous devez utiliser un cordon prolongateur, utilisez toujours un cordon à trois fils muni d'une fiche à trois dents avec mise à terre, et d'une prise correspondant à la fiche de l'appareil même.

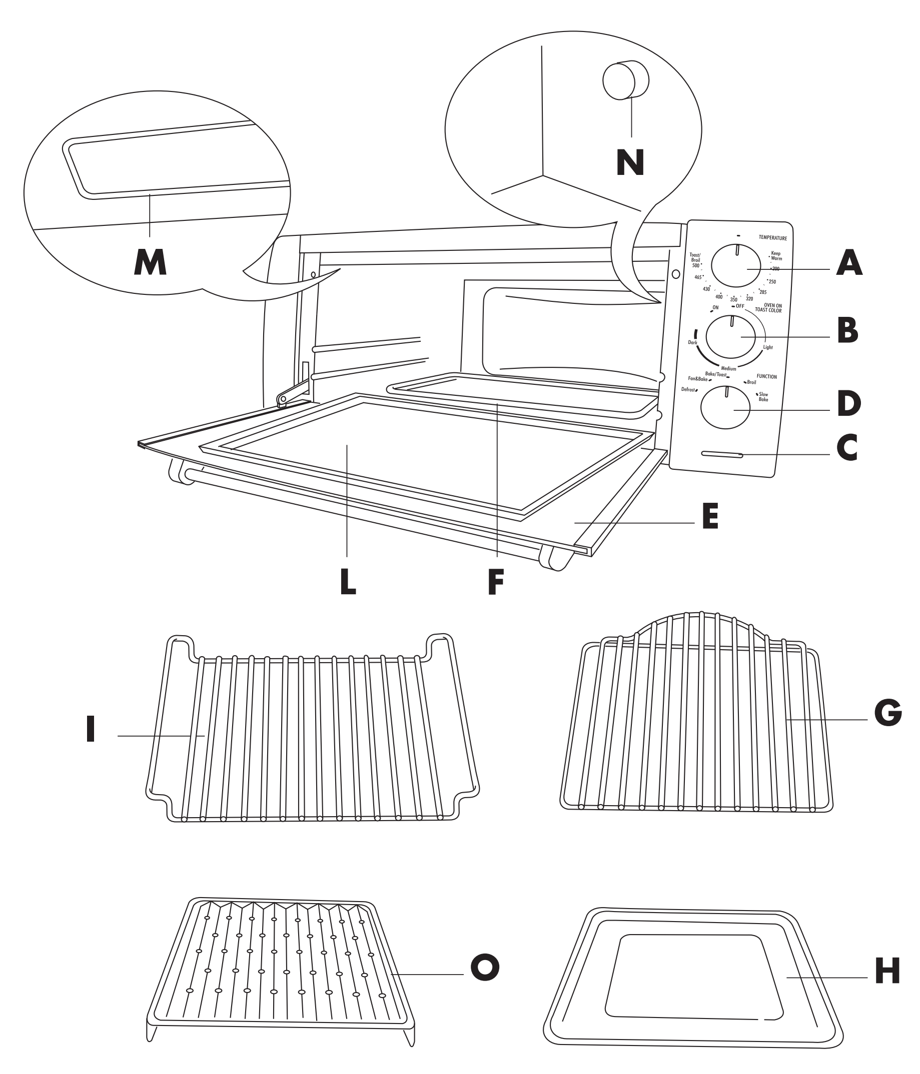
- La longueur du cordon a été calculée de façon à réduire les risques d'emmêlement et de façon à éviter que l'on ne trébuche dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utilisez un prolongateur d'une intensité minimale de 15 ampères et d'une tension minimale de 120 volts. Celui-ci doit être homologué UL/CSA.
- Vous trouverez un cordon prolongateur de 15 ampères, d'une longueur de 6 pieds, en vente dans les centres de service après-vente autorisés. Si vous utilisez un cordon prolongateur, assurez-vous qu'il ne traîne pas sur la surface de travail, ou qu'il ne pende pas à un endroit où quelqu'un pourrait le heurter ou trébucher dessus par accident.
- Manipulez le cordon avec soin pour en prolonger la durée. Evitez les mouvements brusques et ne lui imposez pas de tension au niveau de la fiche ou sur le point de rattachement à l'appareil.

TABLEAU DE CONVERSION

°C	°F
95	200
107	225
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450
246	475
260	500

DESCRIPTION

A bouton thermostat
B bouton minuterie
C lampe témoin
D bouton sélecteur fonctions
E porte en verre
F résistance inférieure
G grille plane
H lèchefrite
I grille profilée (selon le modèle)
L ramasse-miettes
M résistance supérieure
N éclairage intérieur (selon le modèle)
O grille diététique (selon le modèle)



CONSIGNES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique quel qu'il soit, il est impératif de respecter quelques règles fondamentales. En particulier:

1. **LISEZ TOUT LE MODE D'EMPLOI**
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Avant d'utiliser l'appareil, éloignez-le de 5/10 cm (2") du mur et de tout objet sur le même plan. Retirez ce qui est éventuellement posé dessus. Évitez de l'utiliser sur des surfaces que la chaleur pourrait détériorer.
4. Afin d'éviter les chocs électriques, ne mettez pas l'appareil dans l'eau. Pour le nettoyage, suivez les instructions.
5. En présence d'enfants, redoublez de prudence car la porte et les parois métalliques du four deviennent très chaudes. Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
6. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas. Avant de débrancher, mettez toujours le bouton Timer sur "OFF" et le bouton du thermostat sur "•" .
   Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces.
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon, ou la fiche, est abîmé, ni après un dysfonctionnement, ni s'il a été en quelque sorte détérioré.
   Apportez l'appareil au Centre de service agréé le plus proche, où il sera examiné et éventuellement réglé ou réparé.
8. L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer des accidents.
9. Évitez de l'utiliser en plein air.
10. Évitez de laisser pendre le cordon d'alimentation du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Évitez d'installer l'appareil sur ou à proximité de feux à gaz ou électriques.
12. Manipulez l'appareil très prudemment s'il contient de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Si la fiche chauffe, adressez-vous à un électricien qualifié.
14. L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu.
15. Soyez très prudent lorsque vous retirez la lèchefrite et quand vous videz la graisse chaude.
16. Évitez les tampons métalliques pour nettoyer l'appareil. Des morceaux pourraient s'en détacher, toucher des pièces électriques et provoquer des décharges.
17. Pour un fonctionnement sûr de votre four, n'introduisez jamais d'aliments ni d'ustensiles de trop grands.
18. Pendant son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être couvert ni entrer en contact avec une matière inflammable (rideaux, étoffes, revêtement mural, etc.) cela pourrait provoquer un incendie.
19. **ATTENTION : Ne laissez jamais le four marcher sans surveillance (surtout quand vous faites rôtir ou griller).**
20. Quand vous grillez, la lèchefrite et les grilles doivent être utilisées en suivant les instructions.
21. Faites très attention quand vous utilisez des récipients autres que des plats à four en verre, métal ou céramique.
22. Lorsque le four n'est pas en marche, ne mettez rien dedans, à part les accessoires recommandés par le fabricant.
23. Ne mettez dans/sur le four aucune des matières suivantes : papier, carton, plastique et similaires.
24. Ne tapissez aucune partie du four avec du papier aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
25. Pour arrêter le four, tournez le bouton Timer sur "OFF" et le bouton du thermostat sur "•".

Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique.

CONSERVEZ CETTE NOTICE

ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la porte est en parfait état.

La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil, évitez de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud.

TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Position bouton sélecteur fonctions	Position bouton thermostat	Position grille et accessoires	Notes/Conseils
Décongélation	DEFROST	●		-
Cuisson délicate	SLOW BAKE	200°F - 465°F		-
Maintien au chaud	BAKE/TOAST	KEEP WARM		-
Cuisson chaleur tournante	FAN & BAKE	200°F - 465°F		Idéale pour lasagne, viandes, pizzas, gâteaux en général, aliments à surface croustillante (ou gratinés) et pour le pain. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau pages 18-19.
				De plus, cette fonction est idéale pour les cuissons simultanées sur deux niveaux. Pour les conseils, consultez la page 21.
Cuisson four traditionnel	BAKE/TOAST	200°F - 465°F		Idéale pour la cuisson de légumes farcis, poisson, plum cakes et petite volaille. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 19.
Toast	BAKE/TOAST	TOAST/BROIL/ 500		Idéale pour griller les tranches de pain
Cuisson au gril	BROIL	TOAST/BROIL/ 500	avec grille diététique (Q) sans grille diététique (Q)	Idéal pour toutes les grillades traditionnelles : hamburgers, hot dogs, brochettes, etc. pain grillé.

UTILISATION DES COMMANDES

Bouton thermostat (A)

Sélectionnez la température désirée de la façon suivante:

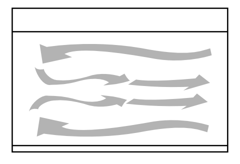
- Pour décongeler (voir page 18): . . . . .Bouton thermostat sur "•".
- Pour maintenir les aliments au chaud (voir page 18): Bouton thermostat sur "KEEP WARM".
- Pour cuisson chaleur tournante ou cuisson traditionnelle (voir pages 18-19): . . . . .Bouton thermostat de 200°F à 465°F
- Pour griller (voir page 20): . . . . .Bouton thermostat sur "TOAST/BROIL".
- Pour tous les types de grillage (voir page 21): Bouton thermostat sur "TOAST/BROIL".

Bouton Timer (B)

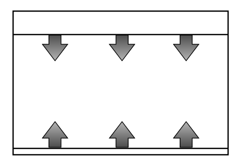
- Pour allumer le four: . . . . .Tournez le bouton sur "ON".
- Pour programmer un grillage: . . . . .Sélectionnez "LIGHT", "MEDIUM" ou "DARK".
- Pour arrêter le four: . . . . .Ramenez le bouton sur "OFF".

Bouton sélecteur fonctions (D)

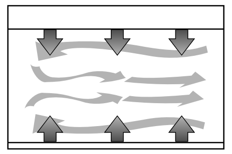
En actionnant ce bouton, vous sélectionnez les fonctions disponibles pour vos cuissons, soit:



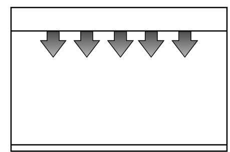
DEFROST
(seulement chaleur tournante en marche)



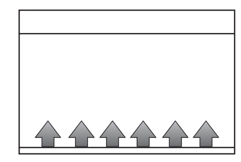
BAKE/TOAST
(seulement résistance supérieure et résistance inférieure en marche)



FAN & BAKE
(résistance supérieure, résistance inférieure et chaleur tournante en marche)



BROIL
(seulement résistance supérieure en marche à la puissance maximale)



SLOW BAKE
(seulement résistance inférieure en marche)

Éclairage du four (N) et Lampe Témoin (C)

- Si prévu, l'éclairage du four (**N**) reste toujours allumé lorsque le four est sur la position ON. La lampe témoin (**C**) s'éteint dès que l'enceinte du four a atteint la température de cuisson souhaitée, puis s'allume et s'éteint périodiquement pendant la cuisson.
- Dans le cas où l'éclairage du four (**B**) n'est pas munie d'éclairage, la lampe témoin (**C**) reste toujours allumé lorsque le four est en marche (mais ne sert pas d'indicateur de la température

UTILISATION DU FOUR

Conseils

- Pour les cuissons chaleur tournante, four traditionnel et gril, il est conseillé, pour obtenir un résultat parfait, de préchauffer le four pendant 5 minutes à la température désirée.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel. Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs et peuvent subir des variations. Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.
- Pour la cuisson de surgelés, consultez les temps conseillés sur l'emballage des produits.

Décongélation (Defrost)

Pour obtenir une bonne décongélation en un bref délai:

- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "DEFROST".
- Tournez le bouton du thermostat (**A**) sur "•".
- Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".
- Insérez la grille plane (**G**) dans la glissière inférieure et posez dessus une assiette contenant l'aliment à décongeler. Refermez la porte.
- La décongélation étant terminée, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".

Exemple de décongélation : 1 kg/2.2 lbs de viande 80-90 minutes sans jamais la retourner.

Cuisson délicate (Slow bake)

Idéale pour les pâtisseries et les gâteaux avec de la glace. Excellents résultats aussi pour compléter la cuisson de la base des aliments ou pour les cuissons qui exigent de la chaleur essentiellement par le fond.

- Insérez la grille (avec un plat dessus) dans la glissière inférieure (voir figure page 16).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "SLOW BAKE".
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tournez le bouton Timer (**B**) sur "ON"; à la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".

Maintien au chaud (Keep warm)

- Tournez le bouton thermostat (**A**) sur "KEEP WARM".
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "BAKE/TOAST".
- Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".
- Insérez la grille plane (**G**) dans la glissière inférieure et posez dessus l'assiette contenant l'aliment.
- Pour terminer l'opération, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".

Il est conseillé de ne pas laisser longtemps les aliments dans le four, ils pourraient se dessécher.

Cuisson chaleur tournante (Fan & bake)

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagne, pâtes gratinées, pour toutes les viandes (à part la petite volaille) pommes de terre rôties, gâteaux en général et pour le pain. Elle est parfaite aussi pour la cuisson simultanée d'aliments, même différents, sur deux niveaux. Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille plane (**G**) dans la position indiquée au tableau.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "FAN & BAKE".
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment à cuisiner.
- À la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".

Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille position	Observations et conseils
Macaroni gratinés 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	inférieure	Tournez le moule à mi-cuisson
Lasagne 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	"	Utilisez un plat allant au four, tournez après 10 min.
Pizza 500 g/1.1 lb	430°F	17 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Poulet 1 kg/2.2 lb	400°F	70-80 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 38 min environ.
Rôti de porc 900 g/2 lb	400°F	70 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 35 min environ.
Roulade de viande 650 g/1.4 lb	350°F	55 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 30 min environ.
Pommes de terre rôties 500 g/1.1 lb	400°F	50 min.	"	Utilisez la lèchefrite, etourner à mi-cuisson.
Tarte confiture 700 g/1.5 lb	350°F	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Strudel 1 kg/2.2 lb	350°F	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Gâteau aux noix 800 g/1.8 lb	350°F	35 min.	"	Utilisez une tourtière.
Biscuits 100 g/0.2 lb	350°F	14 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Pain 500 g/1.1 lb	400°F	25 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée.

Cuisson four traditionnel (Bake/toast)

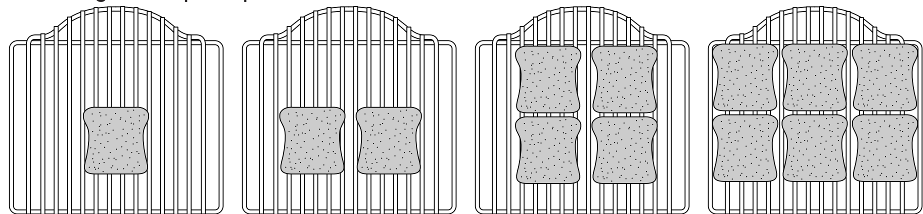
Cette fonction est idéale pour tous les types de poisson, les légumes farcis, les gâteaux à base de blancs en neige et pour les gâteaux qui demandent des temps de cuisson très longs (plus de 60 min). Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille dans la position indiquée au tableau.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "BAKE/TOAST".
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment.
- À la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".

Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille position	Observations et conseils
Cailles (3)	430°F	44 min.	inférieure	Utilisez la lèchefrite, tournez après 24 min.
Truite 500 g/1.1 lb	400°F	35 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 16 min.
Calmars farcis 450 g/1 lb	400°F	30 min.	"	Utilisez un plat allant au four, tournez à mi-cuisson.
Tomates gratinées 550 g/1.2 lb	400°F	40 min.	"	Utilisez une lèchefrite huilée et tournez après 20 min.
Courgettes au thon 750 g/1.6 lb	400°F	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite; mettez de l'huile, de la tomate et de l'eau; tournez la lèchefrite après 20 min.
Plum cake 1 kg/2.2 lb	350°F	75 min.	"	Utilisez un moule et tournez à mi-cuisson.
Meringues	250°F	50 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée. Laissez reposer au moins une journée avant de servir.

Toast

- Les dimensions de la grille (**G**) permettent de griller six tranches de pain en même temps. Mais on obtient les meilleurs résultats en grillant 4 tranches à la fois.
- Pour griller le pain, placez les tranches comme ci-dessous:



Griller une tranche Griller deux tranches Griller quatre tranches Griller six tranches

Pour les utilisations consécutives, réduisez le temps de grillage programmé.

Conseils pour griller le pain

Pour griller automatiquement pain, sandwiches, muffins, fougasses et gaufres surgelées, utilisez toujours la grille.

1. Mettez la grille comme l'indique le tableau page 16.
2. Disposez les aliments à griller au centre de la grille. Refermez la porte.
3. Tournez le bouton du thermostat (**A**) sur "TOAST/BROIL" et celui du sélecteur de fonctions (**D**) sur "TOAST/BAKE".
4. Tournez le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre. Lors de la première utilisation, tournez le bouton Timer (**B**) sur une valeur moyenne.
   Grillez quelques tranches de pain pour vérifier le degré. Éventuellement, réglez le bouton.
5. Lorsque vous grillez du pain, allumez les deux résistances (inférieure et supérieure) pour dorer des deux côtés en même temps.
   Il peut se former de la condensation à l'intérieur de la porte en verre. Cela est normal. La condensation s'évaporera pendant le grillage.
6. Un signal sonore indique la fin du temps programmé. Une fois le cycle terminé, les résistances s'éteignent automatiquement. Tournez le bouton thermostat (**A**) sur "•".

Notes:

Ce four peut griller automatiquement à plusieurs degrés.

Si vous préférez un doré plus clair, interrompez le cycle automatique en tournant le bouton Timer (**B**) sur "OFF" pour arrêter le four sans le détériorer.

Si vous préférez un doré plus foncé, redémarrez le cycle en tournant le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la couleur désirée.

Après quoi, arrêtez manuellement le bouton thermostat et celui de la programmation du grille-pain comme indiqué précédemment.

Un usage régulier du four vous permettra de régler au mieux selon le type de pain.

Conseils pour bien griller:

Les gros morceaux de pain et le pain surgelé demandent un réglage plus fort. Une seule tranche de pain demande un réglage plus léger que plusieurs tranches.

Cuisson au gril (Broil)

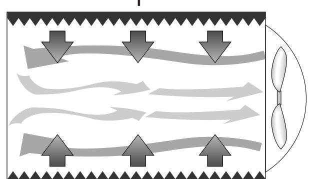
- Insérez la grille plane (**G**) dans la glissière supérieure.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur BROIL.
- Posez l'aliment à griller sur la grille diététique (**O**) insérée sur la lèchefrite (**H**) et posez le tout sur la grille plane (**G**).
- Refermez la porte.
- Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".
- À la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".

Programme	Bouton thermostat	Temps	grille	position Observations et conseils
Côte de porc (2)	TOAST/BROIL	26 min.	supérieure	Retournez après 14 min environ.
Saucisses de Frankfort (3)	"	20 min.	"	Retournez après 11 min environ.
Hamburgers frais (2)	"	25 min.	"	Retournez après 13 min environ.
Saucisses (4)	"	26 min.	"	Retournez après 14 min environ.
Brochettes 500 g/1.1 lb	"	26 min.	"	Retournez après 8, 15 et 21 minutes.

Cuisson simultanée sur deux niveaux chaleur tournante

La chaleur tournante permet de cuire des aliments, même différents, simultanément sur deux niveaux.
La chaleur émise par les 2 résistances est distribuée dans le four par ventilation forcée.
De cette manière, la chaleur atteint **rapidement et uniformément** tous les coins du four ; l'air dans la cavité est très sec et empêche les odeurs et les saveurs de se mélanger.



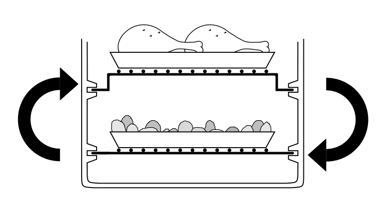


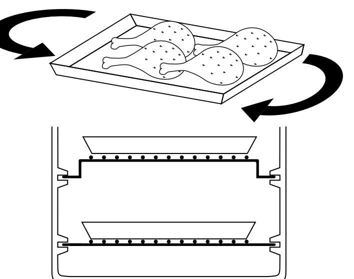
résistance inférieure

Pour cuisiner deux plats simultanément, il suffit de respecter quelques règles générales.

1. Les temps de cuisson des recettes cuisinées simultanément sont supérieurs à ceux des cuissons individuelles.
2. À mi-cuisson environ, **intervertissez** les 2 lèchefrites, en posant celle du haut sur la grille inférieure et celle du bas sur la grille supérieure.

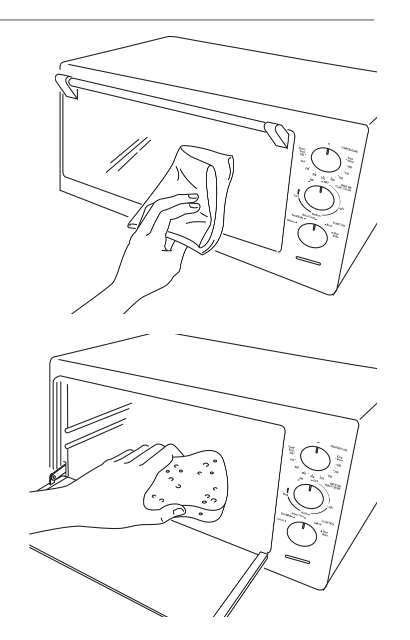
   N'oubliez pas non plus de tourner les lèchefrites **d'un demi-tour**.





Nota : les grilles doivent être positionnées comme le montre la figure ci-contre.

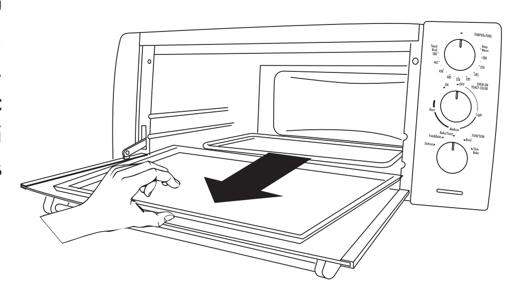
NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.
Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez le four et laissez-le refroidir.
Nettoyez la porte, les parois intérieures et les surfaces émaillées ou laquées du four avec une solution d'eau additionnée de détergent. Essuyez bien.
Pour nettoyer l'intérieur métallisé du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en sprays) et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.
Pour nettoyer la surface extérieure, utilisez toujours une éponge humide.
Évitez les produits abrasifs qui abîmeraient la peinture.
Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four.
Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau ; ne le lavez pas sous un jet d'eau.
Tous les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle normale, à la main ou à la machine.

Si votre four est muni de tiroir ramasse - miettes :

Extraire le tiroir ramasse - miettes du fond de votre four. Laver à la main. Dans le cas de dépôts persistants, mouiller le tiroir ramasse - miettes avec de l'eau savonneuse chaude et, si nécessaire, frotter délicatement sans griffer.



GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?
Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?
Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?
Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?
Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.